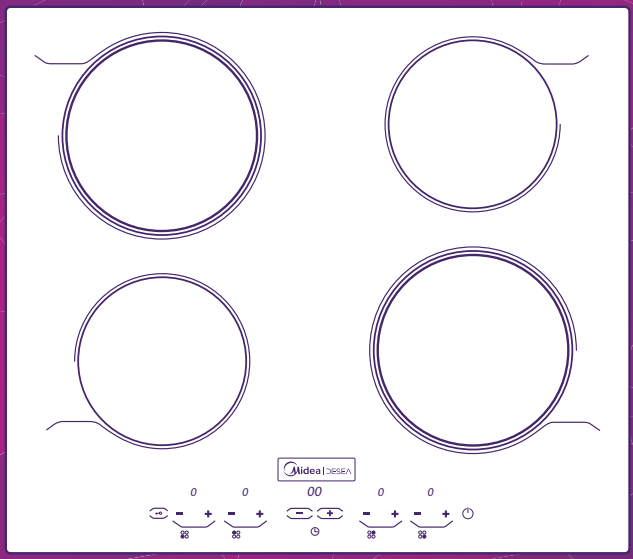
Manual do Usuário




# COOKTOP DE INDUÇÃO DESEA CYAD42

Midea®

## SUSTENTABILIDADE

Os componentes desse produto e sua embalagem são recicláveis. Não descarte no lixo comum.

Para o descarte seguro e sustentável de seu antigo cooktop, entre em contato com a nossa central de atendimento ao cliente, pelos telefones 3003.1005 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800 648 1005 (demais localidades), ou pelo site www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco, para obter informações dos postos de descarte mais próximos de sua localidade.

# ÍNDICE


1 - SEGURANÇA ..... 6

1.1 - Medidas Importantes de Segurança ..... 6

2 - O QUE É INDUÇÃO? ..... 8

2.1 - Como funciona a tecnologia de indução? ..... 8

2.2 - Quais são as vantagens de utilizar o cooktop de indução? ..... 8

3 - INSTALAÇÃO ..... 9

3.1 - Instruções para Instalação Elétrica ..... 9

3.2 - Interligações Elétricas ..... 10

3.3 - Instalação no Local ..... 11

4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES ..... 13

4.1 - Características Técnicas Gerais ..... 13

4.2 - Estágios de Aquecimento ..... 13

4.3 - Nome das Peças e Acessórios do Cooktop de Indução ..... 13

4.4 - Descrição do Painel de Controle ..... 14

4.5 - Utilizando os controles de toque ..... 14

5 - ESCOLHENDO A PANELA MAIS ADEQUADA ..... 15

6 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO ..... 16

6.1 - Para iniciar o cozimento ..... 16

6.2 - Quando terminar de cozinhar ..... 16

6.3 - Bloqueando o painel de controle ..... 16

6.4 - Sensor de temperatura excessiva ..... 17

6.5 - Detecção de objetos pequenos ..... 17

6.6 - Desligamento automático ..... 17

6.7 - Utilizando o Timer ..... 17

7 - ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO ..... 19

7.1 - Dicas de Cozinha ..... 19

7.2 - Configurações de Potência ..... 20

8 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO ..... 21

8.1 - Como limpar o aparelho ..... 21

9 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS ..... 22

# Obrigado por escolher **Midea**!

A Midea é uma empresa comprometida com o bem-estar das pessoas. Com a combinação de design inteligente e tecnologia, seu novo equipamento trará novas experiências e deixará seu dia a dia muito mais agradável. Uma receita simples que fez da Midea uma das maiores fabricantes de eletrodomésticos e condicionadores de ar do mundo.

Este manual foi feito especialmente para que você conheça todas as características do seu Cooktop de Indução, além de informações sobre manutenção básica, execução de serviços e claro, como obter o máximo das suas funcionalidades.

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre a garantia, entre em contato através do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, por telefone ou site.

Midea

**SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor**
**3003 1005 (capitais e regiões metropolitanas)**
**0800 648 1005 (demais localidades)**

**www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco**

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

O manual do usuário que acompanha seu Cooktop de Indução foi desenvolvido com o objetivo de esclarecer quaisquer dúvidas que possam surgir durante o uso. Além disso, ele contém informações importantes sobre segurança que se seguidas corretamente podem garantir o bom funcionamento do aparelho e, mais importante, garantir a sua segurança.

Pensando no consumidor este manual foi produzido com textos objetivos e claros, imagens e fotos que facilitam o entendimento dos procedimentos descritos e com observações que requerem maior atenção para o melhor uso do aparelho.

| | |
|---|---|
| NOTA | Indica ao usuário detalhes sobre o funcionamento do aparelho, geralmente recomendações de melhor utilização deste. |
| IMPORTANTE | Indica ao usuário observações muito importantes sobre o funcionamento, recomendações que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança. |
| ATENÇÃO | Indica ao usuário procedimentos que requerem muita atenção, pois podem trazer riscos ao aparelho e também a saúde do usuário se não realizados corretamente. |
| PERIGO | Indica ao usuário práticas inseguras quanto ao funcionamento do aparelho, que podem resultar em alto risco à saúde e/ou acidentes graves ou fatais. |

**NOTA**

Algumas figuras/fotos apresentadas neste manual podem ter sido feitas com equipamentos similares ou com a retirada de proteções/componentes para facilitar a representação, entretanto o modelo real adquirido é que deverá ser considerado.

# 1 - SEGURANÇA

Para garantir o melhor desempenho de seu produto leia atentamente todas as recomendações a seguir. Não descarte o Manual do Usuário, guarde-o para eventuais consultas. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.

## 1.1 - Medidas Importantes de Segurança

Para reduzir os riscos de queima, choques elétricos, fogo ou ferimentos pessoais, siga as recomendações básicas de segurança ao usar o cooktop de indução:

**IMPORTANTE**

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas sem a supervisão de um responsável. Os usuários devem ser bem instruídos sobre as questões de segurança e também dos perigos do uso inapropriado do aparelho. Crianças devem ser supervisionadas para não brincarem com o aparelho.

**ATENÇÃO**

Indivíduos utilizadores de marca-passo ou outros equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao utilizar ou manter proximidade de um aparelho por indução no momento em que estes estão funcionando, pois é possível que o campo eletromagnético afete o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. É recomendável que consultem o médico para maiores informações.

1. Certifique-se de que as condições locais e os ajustes do aparelho são compatíveis.
2. Assim como para a maioria dos aparelhos de cozinha, é necessário que o usuário fique próximo ao aparelho quando em funcionamento, a fim de reduzir o risco de incêndio.

**ATENÇÃO**

Caso a superfície esteja quebrada ou trincada, desligue imediatamente o equipamento a fim de evitar a possibilidade de choque elétrico.

3. O cooktop deve ser devidamente conectado ao aterramento da instalação.
4. Instale-o apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.
5. Não cubra nem bloqueie as aberturas/saídas de ar na parte inferior do aparelho.
6. Não use o cooktop de indução muito próximo à água, por exemplo, uma pia de cozinha contigua ao aparelho, em um porão úmido, próximo a piscinas e/ou locais semelhantes.
7. Tenha cuidado, quando em uso o painel do cooktop ficará aquecido.
8. Mantenha o cabo de interligação elétrica/ alimentação longe de superfícies aquecidas.
9. Não armazene nem use este aparelho em ambientes externos.
10. Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:
    - por funcionários de lojas em áreas de cozinha, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
    - por clientes em hotéis, motéis, casas de fazenda, em ambientes do tipo café da manhã e outros ambientes residenciais.
11. Não use produtos químicos corrosivos nem vapores neste aparelho. Este cooktop foi projetado especificamente para aquecer, ou cozinhar alimentos em geral. Não sendo projetado para uso industrial, comercial ou de laboratórios.
12. Não utilize panelas com o fundo irregular ou arredondado.

13. Alimentos perecíveis, ítens de plástico, aerossóis e outros produtos inflamáveis podem ser afetados pelo calor. Não os armazene nas proximidades do cooktop.
14. A superfície de vidro não deve ser utilizada como base de apoio.
15. Se a superfície do cooktop (mesa) estiver danificada, desligue o equipamento para evitar risco de choque elétrico.
16. Utilize apenas acessórios certificados pelo INMETRO.
17. Nunca deve-se colocar panelas vazias sobre a mesa vitrocerâmica, enquanto esta estiver funcionando.
18. Em caso de mau funcionamento, desligue a alimentação elétrica do aparelho.
19. Mantenha crianças longe do cooktop quando o mesmo estiver em uso a fim de evitar acidentes.
20. Ao utilizar o cooktop por um longo período de tempo, poderá haver aquecimento do ambiente. Certifique-se de que há ventilação no local.
21. Tenha atenção ao utilizar óleos e gorduras, eles são inflamáveis.
22. Fique atento ao fritar alimentos, óleos e gorduras em alta temperatura podem inflamar-se, podendo causar queimaduras e ferimentos, além de danificar o produto.
23. Caso ocorra a produção de chamas, primeiramente desligue o queimador do cooktop, abafe as chamas com uma tampa de panela grande ou com um pano molhado e, com muito cuidado, retire o recipiente de cima do aparelho.
24. Objetos plásticos não devem ser colocados sobre a superfície da mesa vitrocerâmica pois correm o risco de derreter, assim como objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas as quais podem aquecer e causar ferimentos e/ou danos.
25. Evite colocar cabos de panelas voltados para o lado de fora do cooktop.
26. Ao utilizar outros aparelhos, certifique-se de que o cabo de alimentação destes não entre em contato com as partes aquecidas do cooktop.
27. Mantenha o produto sempre limpo e higienizado a fim de prolongar sua vida útil.
28. Não deve ser utilizada limpeza a vapor neste cooktop.
29. É proibido o uso de papel alumínio para forrar o cooktop, podendo causar choque elétrico, curto-circuito e, em casos mais graves, incêndio.
30. Após o uso, desligue o aparelho atráves da tecla LIGAR/desligar no painel de controle. Não confie tão somente no detector de panelas do aparelho.
31. Esse aparelho não deve ser operado por um controlador remoto.

**NOTA**

Algumas figuras/fotos apresentadas neste manual podem ter sido feitas com equipamentos similares ou com a retirada de proteções/componentes para facilitar a representação, entretanto o modelo real adquirido é que deverá ser considerado.

**IMPORTANTE**

A adaptação e a preparação do local para a instalação do produto, tais como: alvenaria, carpintaria, gesso, rebaixamento, mobiliário, preparação da rede elétrica do ambiente (tomada, disjuntor, bitola de cabos, eletroduto, etc), tubulações externas de exaustão e dutos para saída de ar, é de inteira responsabilidade do usuário/consumidor.

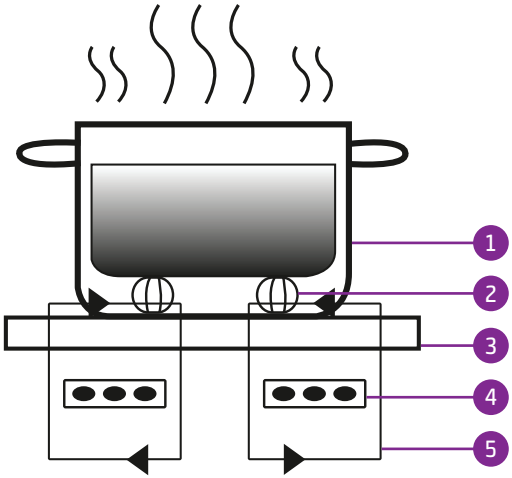
# 2 - O QUE É INDUÇÃO?

## 2.1 - Como funciona a tecnologia de indução?

A tecnologia da indução funciona de maneira que são gerados campos magnéticos entre o fundo da panela (que deve ser de aço) e a serpentina de cobre localizada abaixo da superfície vitrocerâmica do cooktop. Quando a panela é colocada adequadamente no local indicado, esta é aquecida por correntes magnéticas. A corrente é, então, transmitida sob a forma de um circuito magnético alternativo ao fundo da panela e se converte em calor.

**IMPORTANTE**

Se a panela não for adequada, o cooktop desligará automaticamente (para maiores informações, veja item 5 deste manual).




1. Panela de Ferro
2. Campo Magnético Induzido
3. Superfície Vitrocerâmica
4. Serpentina de Indução
5. Corrente Induzida

## 2.2 - Quais são as vantagens de utilizar o cooktop de indução?

Existem diversas vantagens na utilização da tecnologia de indução, entre elas estão:

**Rendimento Otimizado**:

Como ocorre a transferência de energia diretamente para a panela, reduz relevantemente a perda de energia, fazendo com que haja muito mais rendimento energético.

**Tempo de preparo reduzido:**

A tecnologia de indução também faz com que o preparo de alimentos e bebidas seja grande parte das vezes mais rápido do que nos outros tipos de fogões.

**Mais fácil de limpar:**

Como sua superfície é lisa, a limpeza do cooktop de indução acontece de forma mais prática. Para a limpeza de sujeiras leves, deve-se utilizar um pano macio umedecido com água morna. Para sujeiras mais pesadas, como por exemplo gordura, deve ser incluído um detergente neutro além do pano macio e a água morna.

# 3 - INSTALAÇÃO

## 3.1 - Instruções para Instalação Elétrica

**IMPORTANTE**

A instalação elétrica do aparelho (alimentação elétrica) deve ser feita através de dois circuitos elétrico independente e deverão ser protegidas através de um disjuntor de fácil acesso após a instalação.

A instalação do ponto de alimentação deve seguir a norma NBR 5410 ( instalações elétricas de baixa tensão ).

Os dados elétricos para dimensionamento e instalação do aparelho estão disponíveis na tabela de Características Técnicas Gerais, sub-item 4.1 deste manual.

**IMPORTANTE**

Risco de Choque Elétrico.

- O correto aterramento garante a proteção do usuário contra choques elétricos através das partes metálicas do aparelho.
- A instalação elétrica do aparelho deve estar com o fio terra devidamente conectado para garantir o aterramento do aparelho.

Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR 5410.

Consulte um eletricista qualificado caso as instruções de aterramento e dimensionamento não sejam totalmente compreendidas, ou caso exista dúvida se o aparelho está aterrado adequadamente.

**ATENÇÃO**

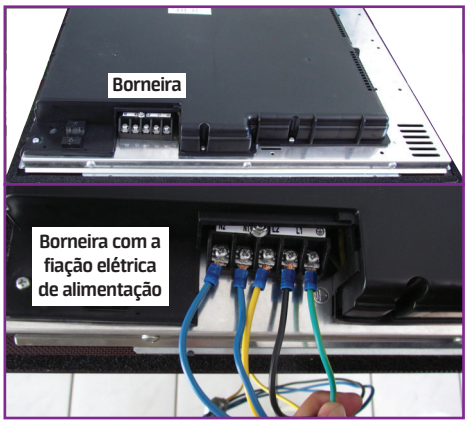
Mantenha a energia desligada enquanto estiver efetuando os procedimentos de interligação ou manutenção no aparelho.

**ATENÇÃO**

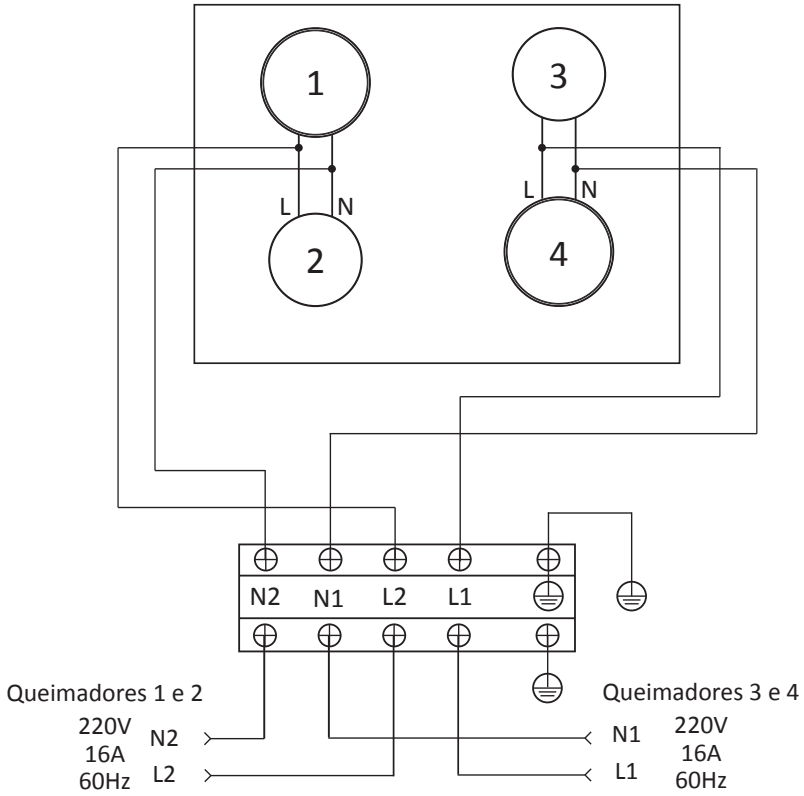
É importante estar ciente de que este aparelho NÃO é bivolt.

O cooktop de indução é provido de uma borneira para a interligação da alimentação elétrica do aparelho. A borneira está posicionada na parte inferior do aparelho, sob uma tampa plástica de proteção - foto abaixo.

A tampa plástica de proteção deverá ser retirada, soltando-se os dois parafusos da tampa, para efeturar o procedimento de interligação elétrica.



## 3.2 - Interligações Elétricas




**ATENÇÃO**

- Fase/Neutro para sistema trifásico 380V/60Hz.
- Fase/Fase para sistema trifásico 220V/60Hz.

*Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:*

A seção nominal do cabo (mm²), até a tomada onde o aparelho será ligado, deverá ser dimensionada em função da capacidade de condução de corrente elétrica - Como referência ver tabela abaixo, obtida da norma NBR 5410.

Por exemplo, para produtos com corrente máxima de 41,0 A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 6,0 mm².

| Tipo de Linha Elétrica (B1)* | |
|---|---|
| Nº condutores (de cobre) carregados: 2 | |
| Capacidade de condução de corrente (A) | Seção Nominal do cabo (mm²) |
| 41,0 | 6,0 |

** Método de referência B1: Condutores isolados ou cabos unipolares em eletroduto de seção circular embutido em alvenaria. (Fonte: Tabela de tipos de linhas elétricas - NBR 5410).*

**NOTA**

No exemplo acima consideramos a utilização de uma tomada exclusiva para o aparelho.

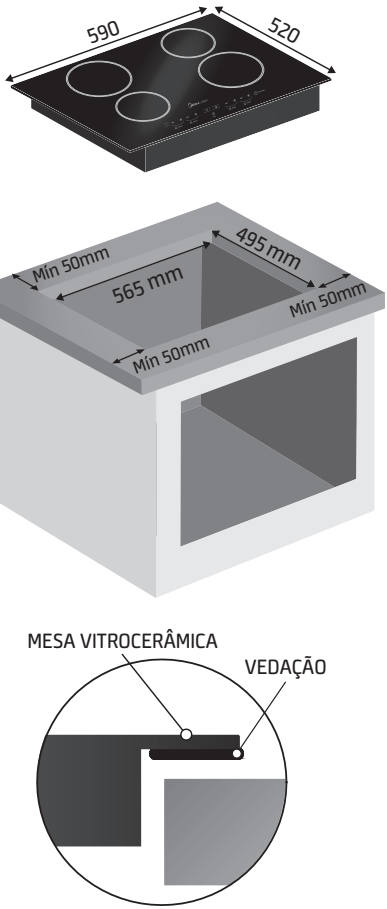
## 3.3 - Instalação no Local

Remova todos os materiais de embalagem e acessórios. Examine o cooktop por danos, como amassados ou rachaduras. Não instale o cooktop caso ele esteja danificado.

**Condições de instalação:**

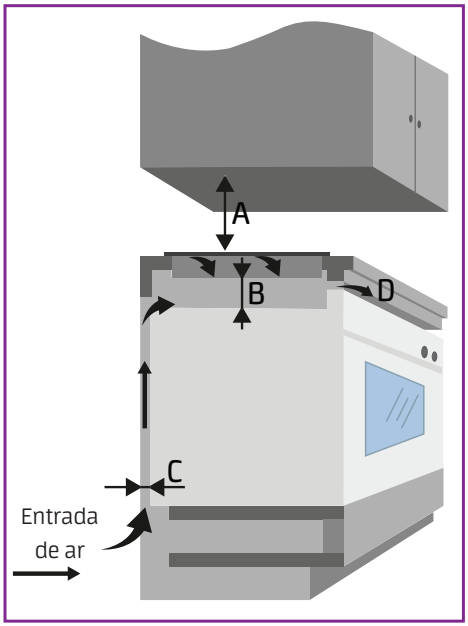
1. Certifique-se de que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta que consta no produto.
2. Os revestimentos das paredes e os móveis ou aparelhos em torno do cooktop devem ser resistentes ao calor.
3. Respeite as distâncias indicadas para instalação conforme a figura 1.
4. Selecione uma superfície nivelada (bancada) que tenha espaço e espessura suficiente para o aparelho, sem elementos que interfiram nos requisitos de espaçamentos mínimos.
5. Não instale o cooktop próximo ou abaixo de cortinas ou dentro de armários.
6. Se desejar instalar o aparelho sobre um forno embutido, certifique-se que este forno possui ventilador de refrigeração.

1




**ATENÇÃO**

A distância mínima entre o fundo do cooktop, e qualquer outro eletrodoméstico que vá ser posicionado abaixo dele, deve ser de 150 mm.




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D |
|---|---|---|---|
| 760 | 150 | 45 | Saída de ar (5mm) |

ATENÇÃO

Ao instalar o cooktop de indução, verifique se a entrada e as saídas de ar (parte inferior do aparelho) não estão bloqueadas e se o mesmo funciona corretamente.

**Procedimento de instalação:**

1. Posicione o cooktop no nicho na bancada (ou tampo, etc) conforme as dimensões indicadas. Atente para que o cooktop fique corretamente centralizado em sua posição final de montagem.
2. Posicione o aparelho com a vedação devidamente nivelada sobre a bancada.

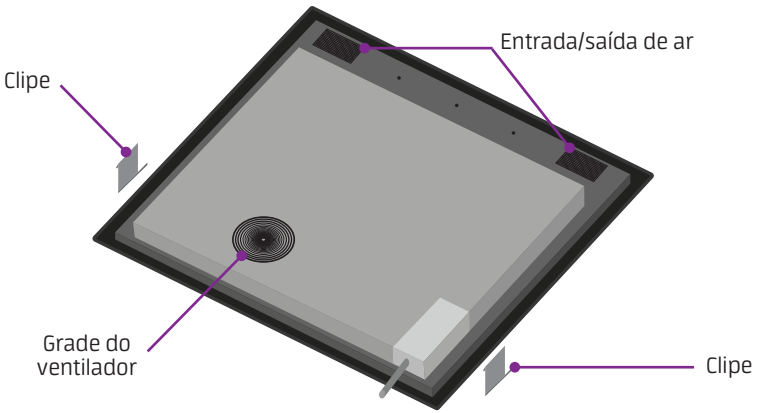
**Após a instalação do aparelho, certifique-se de que:**

- Há fluxo de ar adequado fora dos armários para a base do cooktop.
- Caso o aparelho esteja instalado diretamente acima de uma gaveta ou armário o espaçamento entre estes deverá obedecer os valores mínimos apresentados na tabela do sub-item 3.3 deste manual.
- O disjuntor deverá ter sempre fácil acesso pelo cliente.

**Ajustar a posição dos clipes (engates)**

Fixe o aparelho na superfície de trabalho (bancada, tampo, etc.) utilizando 2 clipes na parte inferior deste (ver imagem abaixo).

Ajuste a posição dos clipes, conforme a necessidade, para atender as diferentes espessuras de bancada (ou tampo).




NOTA

Antes de posicionar os clipes de fixação, o aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável, lisa (pode-se utilizar a embalagem). Não aplique força contra os controles do aparelho.

# 4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

## 4.1 - Características Técnicas Gerais

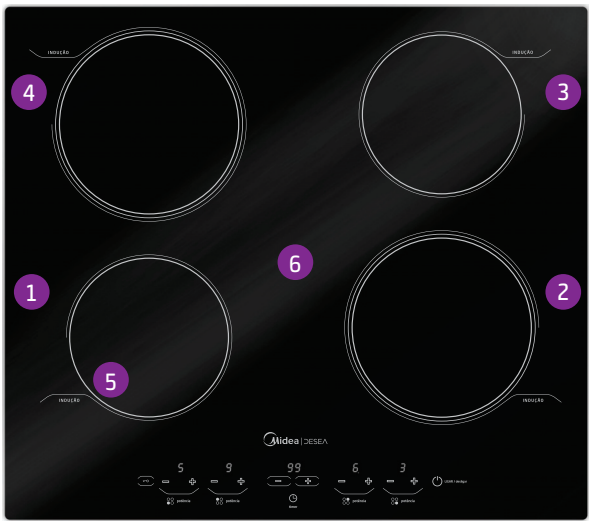
| MODELO | CYAD42 |
|---|---|
| Tensão (V) | 220 |
| Frequência (Hz) | 60 |
| Potência Elétrica (W) | 6400 |
| Potência máx. de cocção - Área Ø180mm (x 2) (kW) | 1800 |
| Potência máx. de cocção - Área Ø160mm (x 2) (kW) | 1400 |
| Número de Estágios de Aquecimento | 9 |
| Dimensões Externas (mm)<br>Largura<br>Altura<br>Profundidade | <br><br>590<br>60<br>520 |
| Massa do Produto (Peso) (kg) | 9,6 |

## 4.2 - Estágios de Aquecimento

| ESTÁGIOS DE AQUECIMENTO | |
|---|---|
| 9 - 8 - 7 | Potência Alta |
| 6 - 5 - 4 | Potência Média |
| 3 - 2 - 1 | Potência Baixa |

## 4.3 - Nome das Peças e Acessórios do Cooktop de Indução

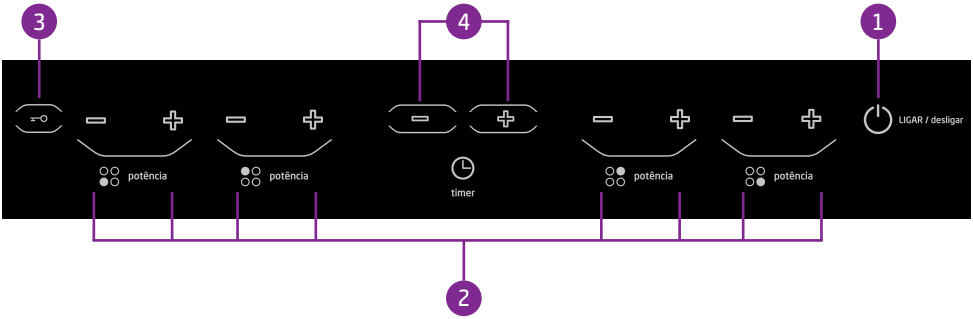
O cooktop de indução possui os seguintes componentes:




| ÁREA DE COZIMENTO | DIÂMETRO (mm) | POTÊNCIA (W) |
|---|---|---|
| 1 | Ø 160 | 1400 |
| 2 | Ø 180 | 1800 |
| 3 | Ø 160 | 1400 |
| 4 | Ø 180 | 1800 |
| 5 - PAINEL DE CONTROLE | | |
| 6 - SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA | | |

Tensão: 220 V
Frequência: 60 Hz

## 4.4 - Descrição do Painel de Controle

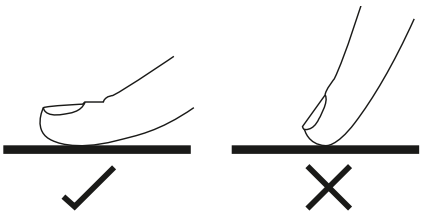



1. **Tecla LIGAR/desligar**
   Inicia o aparelho, colocando-o em modo de espera.
2. **Tecla reguladora da Potência**
   Regula a potência desejada em cada área de cozimento.
3. **Tecla de bloqueio**
   Bloqueia o aparelho, impedindo o uso não intencional. Quando as teclas estão bloqueadas, todos os controles, exceto o controle LIGAR/desligar são desativados.
4. **Tecla reguladora do Timer**

   O Timer pode ser utilizado como contador de minutos, impedindo o desligamento do aparelho quando este for ativado, também pode-se alterar o tempo definido anteriormente, sendo este em um intervalo de até 99 minutos. O Timer não é específico para cada boca do cooktop.

## 4.5 - Utilizando os controles de toque:

- Os controles respondem ao toque, assim você não precisa aplicar pressão sobre o controle;
- Toda vez que os controles forem tocados, um sinal sonoro será emitido;
- Certifique-se de que o painel e os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode tornar o painel e os controles difíceis de operar;
- Para que os controles funcionem de maneira mais adequada, utilize a parte do seu dedo conforme a figura a seguir:



## 5 - ESCOLHENDO A PANELA MAIS ADEQUADA

Para que o cooktop funcione efetivamente, a utilização de panela compatível com a placa de indução (magnética) é essencial. Utilize panelas de aço inox, multi-camada/fundo triplo ou ferro fundido.

Panelas de vidro, porcelana, cerâmica, aço inoxidável, alumínio, cobre (sem base magnética) ou barro não serão compatíveis, pois estas não são apropriadas para o cooktop de indução.

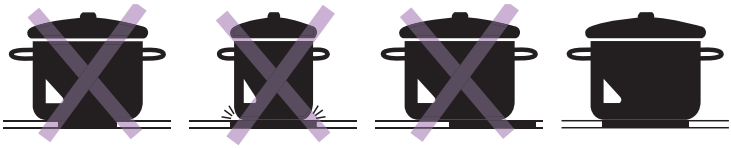
A área de cozimento só ligará após a presença da panela. Caso não ligue, a panela pode não ser adequada para o uso, ou pelo seu tamanho ou pelo seu material (que deve ser magnético).

DICA

Para saber se a panela é adequada ou não para o uso no cooktop de indução, deve-se posicionar um ímã na base da panela. Se o ímã grudar, a panela servirá. Caso não grude, deve-se optar por outra panela.

- Não utilize panelas de fundo irregular ou arredondado.

- Certifique-se de que a base da panela que fica encostada no vidro esteja centralizada e ocupando todo o diâmetro da área de cozimento escolhida.



- Não deslize a panela sobre o painel a fim de não causar danos ao cooktop. Quando houver a necessidade de movimento levante a panela do painel e mova-a.

# 6 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

## 6.1 - Para iniciar o cozimento:

1. Pressione a tecla para acionar o aparelho.

   Após ligado, o aparelho emitirá uma campainha uma vez, todos os displays do painel de controle acenderão indicando que o cooktop de indução está no modo de espera.

2. Coloque uma panela adequada sobre a área que você deseja utilizar.

   Tenha certeza que a parte inferior da panela e a zona de cozimento estão limpas e secas.

3. Configure a potência da área de cozimento clicando nas teclas ou no painel de controle.

**NOTAS**

Caso não seja escolhida uma configuração de potência dentro de 1 minuto, o cooktop de indução desligará automaticamente.

A configuração de potência pode ser modificada a qualquer momento durante o cozimento.

Caso o display pisque alternadamente com a configuração de potência, as causas podem ser:

- A panela não está posicionada sobre a área de cozimento correta;
- A panela que está sendo utilizada não é compatível com o cooktop de indução;
- A panela é de tamanho inferior ou superior ao da área de cozimento ou então, não está centralizada.

O aquecimento não ocorre sem que haja uma panela adequada bem centralizada na área de cozimento. Se esta não for colocada dentro de 1 minuto, o aparelho desligará automaticamente.

## 6.2 - Quando terminar de cozinhar:

Desligue a área de aquecimento, alterando a potência para 0 ou pressionando e simultaneamente. Certifique-se que o visor apresenta o número 0.

Caso deseje desligar todo o aparelho, pressione a tecla .

**ATENÇÃO**

**Cuidado com superfícies quentes!**
A letra H mostra quais áreas do cooktop estão quentes. Quando esta letra desaparecer, significa que a área está segura para ser tocada. Caso deseje cozinhar outro alimento, utilize uma área que já esteja aquecida para poupar energia.

## 6.3 - Bloqueando o painel de controle:

Você pode bloquear o painel de controle do aparelho para impedir o uso não intencional de crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. Quando as teclas estão bloqueadas, todos os controles, exceto o controle LIGAR/desligar são desativados.

**Para bloquear os controles:**

Pressione a tecla . O indicador do timer mostrará "Lo".

**Para desbloquear os controles:**

1. Certifique-se que o aparelho está ligado.
2. Pressione e segure a tecla por um tempo.
3. Agora você pode usar o seu cooktop de indução.

**NOTA**

Quando o cooktop de indução está bloqueado, todas as teclas são desativadas, exceto a tecla LIGAR/desligar. É possível desligar o aparelho pressionando a tecla LIGAR/desligar em uma emergência, mas esta deve ser destravada na próxima operação.

## 6.4 - Sensor de temperatura excessiva

O cooktop de indução é equipado com um sensor de temperatura no interior da placa de indução. Quando o aparelho alcança uma temperatura excessiva, este deixa de funcionar automaticamente.

## 6.5 - Detecção de objetos pequenos

Quando uma panela de tamanho inadequada ou não-magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) é colocado sobre o cooktop, este entrará no modo de espera por 1 minuto.

## 6.6 - Desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção do seu cooktop de indução. Ele desliga-se automaticamente se alguma vez você esquecer de desligar o seu aparelho. O padrão de tempos de trabalho para diferentes níveis de potência são mostradas na tabela abaixo:

| POTÊNCIA | PADRÃO DE TEMPO DE TRABALHO (HORA) |
|---|---|
| 1 | 8 |
| 2 | 8 |
| 3 | 8 |
| 4 | 4 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 2 |

**NOTA**

Quando uma panela é removida, a indução para automaticamente e o aparelho desliga após 2 minutos.

## 6.7 - Utilizando o Timer

O Timer pode ser utilizado como contador de minutos, impedindo o desligamento do aparelho quando este for ativado, também pode-se alterar o tempo definido anteriormente, sendo este até 99 minutos. Também possível desligar o aparelho após o timer ser ativado.

**Utilizando o Timer como Contador de Minutos**

*Se você não selecionou nenhuma área de cozimento:*

1. Tenha certeza que o cooktop está ligado.

**NOTA**

Você pode utilizar o contador de minutos mesmo sem selecionar nenhuma área de cozimento.

2. Pressione a tecla + no controle do Timer. O indicador do contador começará a piscar e aparecerá "10" no controle do timer.
3. Ajuste a hora pressionando a tecla − ou + no controle do timer.

**DICA**

Pressione a tecla − ou + no controle do timer uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
Pressione e segure a tecla − ou + no controle do timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

4. Pressionando as teclas − e + simultaneamente, o timer será cancelado e aparecerá "00" no controle do timer.
5. Quando o tempo é definido, a contagem regressiva começa imediatamente. O painel mostrará o tempo restante e do indicador do timer piscará durante 5 segundos.
6. O aparelho emitirá um som e o indicador do timer mostrará "- - " quando a configuração do tempo for finalizada.

**Configure o Timer para desligar apenas uma área de cozimento:**

1. Pressione a tecla − ou + correspondente à área de cozimento que você deseja configurar o timer.
2. Configure o tempo pressionando − ou + no controle do timer.

DICA

Pressione a tecla − ou + no controle do timer uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
Pressione e segure a tecla − ou + no controle do timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

3. Pressionando as teclas − e + simultaneamente, o timer será cancelado e aparecerá "00" no controle do timer.
4. Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o indicador do timer pisca por 5 segundos.

NOTA

O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acende indicando qual área é selecionada.

5. Quando o tempo de cozimento termina, a área correspondente desliga automaticamente.

NOTA

Se o timer for configurado para mais de uma área de cozimento simultaneamente, cada área será desligada a partir do tempo que for definido para ela.

# 7 - ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO

ATENÇÃO

Tome cuidado ao fritar alimentos com o óleo e gordura muito quentes, especialmente se você estiver usando uma potência alta. A altas temperaturas do óleo e da gordura podem inflamar-se espontaneamente e isso apresenta um sério risco de incêndio.

## 7.1 - Dicas de Cozinha

- Quando o alimento chegar à fervura, reduza o ajuste de potência.
- Utilizar uma tampa na panela reduz o tempo de cozimento e economiza energia através da retenção de calor.
- Utilizar o mínimo possível de líquidos e gordura para cozinhar alimentos reduz o tempo de cozimento.
- Iniciar o cozimento com uma potência alta e reduzir a potência assim que o alimento estiver aquecido faz com que o cozimento seja mais eficiente.

**Cozinhando arroz**

1. O cozimento a fogo brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85˚C, quando as bolhas estão apenas ocasionalmente subindo para a superfície do líquido de cozimento. É a chave para deliciosas sopas e ensopados porque desenvolve o sabor sem cozinhar demais os alimentos. Você também pode cozinhar molhos consistentes à base de ovo e farinha a fogo brando.
2. Cozinhar o arroz pelo método de absorção pode necessitar de um ajuste maior de potência do que o valor mais baixo para garantir o alimento é cozido corretamente no tempo recomendado.

**Cozinhando bife**

*Para cozinhar bifes suculentos você deve:*

1. Colocar a carne à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aquecer a frigideira.
3. Pincelar um pouco de azeite em ambos os lados da carne. Coloque um pouco de óleo na panela quente e ponha a carne na panela quente.
4. Virar o bife somente uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento vai depender da potência utilizada, da espessura do bife e o quanto cozido você quer. Os tempos podem variar entre 2 e 8 minutos de cada lado.
5. Depois de cozido, deixe o bife para descansar em um prato quente por alguns minutos para permitir que ele relaxe antes de servir.

**Fritando alimentos**

1. Escolha uma panela compatível com a tecnologia de indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios prontos. A fritura deve ser rápida. Caso precise cozinhar grandes quantidades, cozinhar os alimentos em várias porções menores.
3. Pré-aqueça brevemente panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Opte por iniciar o cozimento com as carnes (caso haja) e depois deixe-as de lado mantendo-as aquecidas.
5. Frite então os vegetais (se houver). Quando eles já estão aquecidos, reduza a potência para mantê-los crocantes e então devolva a carne para a panela e adicione o molho.
6. Misture os ingredientes com cuidado para se certificar que estão aquecidos e cozidos.
7. Sirva imediatamente.

## 7.2 - Configurações de Potência:

As configurações abaixo são apenas orientações. A configuração exata vai depender de vários fatores, incluindo a sua panela e a quantidade que você está cozinhando. A experiência com o cooktop de indução vai ajudar você a encontrar as configurações que melhor o atenderão.

| AJUSTE DE POTÊNCIA | ADEQUAÇÃO |
|---|---|
| 1-2 | • Aquecimento suave para pequenas quantidades de alimento;<br>• Derretimento de chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente;<br>• Fervura suave;<br>• Aquecimento lento; |
| 3-4 | • Reaquecimento;<br>• Fervura rápida;<br>• Cozimento de arroz; |
| 5-6 | • Panquecas; |
| 7-8 | • Refogamento;<br>• Cozimento de Massas; |
| 9 | • Salteamento em uma *wok* (tipo de panela asiática de material metálico ou cerâmico);<br>• Douro de carnes e vegetais;<br>• Fervura de sopa;<br>• Fervura de água; |

# 8 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

**ATENÇÃO**

Antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza no produto, é imprescindível que a fonte de alimentação do equipamento seja desligada.

## 8.1 - Como limpar o aparelho:

- Para a limpeza de sujeiras leves, deve-se utilizar um pano ou esponja macia umedecida com água morna.
- Para sujeiras mais pesadas, como por exemplo gordura, deve ser incluído um detergente neutro além do pano/esponja macia e a água morna.
- Deve-se enxugar bem sempre após cada limpeza do cooktop.

**ATENÇÃO**

Sempre deve-se realizar a limpeza do cooktop com a superfície vitrocerâmica fria, exceto quando se estiver limpando açúcar ou outros alimentos contendo açúcar. Neste caso, deve-se fazer a remoção com a superfície morna, com detergente neutro e esponja macia.

**Os seguintes produtos NÃO devem ser utilzados nos aparelhos cooktop:**

- Esponjas de aço, nylon e outros materiais que sejam ásperos, pois podem danificar o produto e alterar a sua aparência.
- Alvejantes com cloro, produtos com amônia ou limpadores não específicos para vidros, pois podem descolorir e/ou manchar o produto.
- Papéis, panos e esponjas sujas, pois podem deixar sujeiras no aparelho e consequentemente queimá-lo ou descolorí-lo.

**NOTA**

É possível que apareçam alguns pontos brancos no fundo da panela após a primeira utilização. Para retirá-los, deve se colocar uma quantia pequena de vinagre dentro da panela e aquecê-la à aproximadamente 70ºC. Então, deve-se limpar a panela com a ajuda de uma escova.

**ATENÇÃO**

Esponjas ásperas ou de aço podem danificar a superfície vitrocerâmica do cooktop. Deve-se sempre optar por produtos específicos para vidros cerâmicos de cooktops.

**NOTA**

Não deve-se deslizar as panelas sobre o cooktop, pois isto pode riscar a superfície vitrocerâmica, alterando a sua aparência e dificultando a limpeza do aparelho.

**NOTA**

Para manter o aparelho sempre em boas condições de uso, deve-se conservá-lo limpo, removendo todos os resíduos antes de utilizá-lo.

**IMPORTANTE**

Não desmonte o aparelho. A desmontagem somente poderá ser realizada por técnico habilitado e autorizado, devido aos componentes elétricos que ficarão expostos durante a operação de desmontagem, testes, etc.

## 9 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Caso o cooktop de indução apresente algum tipo de problema de funcionamento, antes de ligar para o SAC **Midea,** é aconselhável verificar se a causa deste problema é de simples resolução ou então utilização incorreta, podendo ser facilmente corrigida, sem a necessidade de esperar por um técnico. Caso o problema identificado não seja nenhum destes abaixo ou então a solução sugerida não seja suficiente, entre em contato com o SAC **Midea**.

| CÓDIGO DE FALHA | PROBLEMA | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| E1/E2 | Tensão irregular | A unidade deve operar normalmente após alguns minutos e o código desaparecerá do display. |
| E3/E4 | Alta temperatura na superfície Vitrocerâmica | Esperar a unidade voltar ao normal. Apertar a tecla "ON/OFF" para reiniciar a unidade. |
| E5/E6 | Alta temperatura da placa de indução | Esperar a unidade voltar ao normal. Apertar a tecla "ON/OFF" para reiniciar a unidade. |
| | | Verificar se o ventilador funciona adequadamente. O ventilador deve ser substituído caso não funcione mais. |
| F3/F4/F5/F6/F7/F8 | Falha na temperatura da superfície vitrocerâmica | Verificar a conexão ou substitua o sensor de temperatura da superfície vitrocerâmica. |
| F9/FA/FB/FC/FD/FE | Falha de temperatura no sensor IGBT | Substituir a placa de potência. |

| FALHA | PROBLEMA | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| o LED não se acende quando a unidade está conectada. | Sem fornecimento de energia. | Verificar circuito de alimentação elétrica. |
| | A placa de potência auxiliar e a placa de display contém falha de conexão | Verificar a conexão. |
| | A placa de potência auxiliar está danificada. | Substituir a placa de potência auxiliar. |
| | A placa de display está danificada. | Substituir a placa de display. |
| Alguns botões não funcionam ou o display do LED não está normal. | A placa de display está danificada. | Substituir a placa de display. |

<table>
<tr><th>FALHA</th><th>PROBLEMA</th><th colspan="2">SOLUÇÃO</th></tr>
<tr><td rowspan="3">O indicador de modo de cozimento está ligado, mas não aquece.</td><td>Alta temperatura da placa.</td><td colspan="2">A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada ou saída de ar podem estar bloqueadas.</td></tr>
<tr><td>Existe algo de errado com o ventilador.</td><td colspan="2">Verificar se o ventilador funciona adequadamente. O ventilador deve ser substituído caso não funcione mais.</td></tr>
<tr><td>A placa de potência está danificada.</td><td>Substituir a placa de potência.</td><td rowspan="4">O circuito de detecção de panela está danificado. Substituir a placa de potência,</td></tr>
<tr><td rowspan="3">O aquecimento para repentinamente durante a operação e aparece a letra “u” no display.</td><td>O tipo de panela está incorreto.</td><td rowspan="2">Utilizar uma panela adequada (Verificar no manual)</td></tr>
<tr><td>Diâmetro é muito pequeno.</td></tr>
<tr><td>O cooktop está superaquecido.</td><td>Esperar a temperatura voltar ao normal. Pressionar o botão “ON/OFF” para reiniciar a unidade.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">As áreas de cozimento do mesmo lado (Como a área nº 1 e nº 2) exibe a letra “u”.</td><td>Falha na conexão da placa de potência e na placa de display</td><td colspan="2">Verificar a conexão</td></tr>
<tr><td>A parte de comunicação da placa de display está danificada.</td><td colspan="2">Substituir a placa de display.</td></tr>
<tr><td>A placa de potência está danificada.</td><td colspan="2">Substituir a placa de potência.</td></tr>
<tr><td>O motor do ventilador parece anormal.</td><td>O motor do ventilador está danificado.</td><td colspan="2">Substituir o ventilador.</td></tr>
</table>

# Certificado de Garantia

O cooktop de indução MIDEA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor. Dentro do período de garantia estão compreendidos 03 (três) meses de garantia legal e 09 (nove) meses de garantia especial, concedida pela Midea.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada Midea como sendo de fabricação.

A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente.

## As garantias ficarão automaticamente inválidas se:

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual de Instruções;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, instalação elétrica não de acordo coma NBR5410, etc;
- Constado corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqUentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- O produto for avariado, inadequadamente utilizado ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou empresas não autorizadas pela MIDEA;
- Defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

## As garantias não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto;
- Transporte do produto até o local da instalação;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela Midea;
- Despesas com mão de obra, matérias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas, falta de fornecimento de energia elétrica e danos causados por problemas na qualidade do aterramento do produto;

# Certificado de Garantia

- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza;
- Despesas por procedimentos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da assistência credenciada, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do Técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências;
- Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte.

## Condições Gerais:

A Midea reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual com este Termo de Garantia, Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.

ESTA GARANTIA É VÁLIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO

Manual Impresso na China

MU COOKTOP DE INDUÇÃO CYAD42 - A - 01.15

Midea
DESEA

* Fonte: Euromonitor International Limited - Produção em Volume de Eletrodomésticos/2013.

A maior fabricante de micro-ondas + condicionadores de ar do mundo.*

SPRINGER CARRIER LTDA
Rua Berto Círio, 521
Bairro São Luis - Canoas - RS
CEP: 92.420-030
CNPJ: 10.948.651/0001-61

2 fábricas no Brasil e mais de 600 assistências técnicas em todo o país.

mideadobrasil.com.br /mideabrasil /mideadobrasil **SAC 3003 1005 / 0800 648 1005**